

Pica sa cveklom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 2 **dl** mlake vode
- 2 **kašike** ulja
- 1 **prstohvat** šecera
- 1 **kašičica** soli
- 400 **g** brašna
- 20 **g** kvasca

Nadev:

- 2 **kašike** kisele pavlake
- 200 **g** kecapa
- 200 **g** parizera
- 200 **g** cvekle iz tegle
- 200 **g** sremskog kackavalja
- 1 **jaje**

Priprema

U mlaku vodu dodamo izmravljeni kvasac so i šecer promešamo da se istopi dodamo ulje zatim postepeno dodavajući brašno umesimo testo, ostavimo oko 20 minuta da se udvostruci. Rastanjimo i smestimo u podmazan pleh, testo premažemo mešavinom pavlake sa dodatkom 1 kašike kecapa.

Narendamo parizera i razporedimo na kockice secenu cveklu.

Narendamo kackavalj, prošaramo sa ostatkom kecapa i izmucenim jajetom.

Pecemo u unapred zagrejanj rerni na 200C oko 15 minuta.

Savet

Cvekla daje poseban šmek nama se baš dopalo.